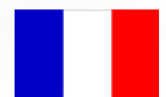
Grant
SCIENTIFIC CUISINE



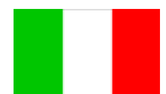
Sous Vide Professional Range

SVP 5, SVP 12 & SVP 26


EN


FR


DE


IT


ES

Quick Start Guide

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Professional Range - SVP 5, SVP 12 & SVP 26

Operating conditions

The SVP range of baths is designed for professional sous-vide cooking using water. The symbols below are used to indicate:

 Important safety warning.

 Caution: Surfaces and water can be hot during and after use.

 Read this manual before using the bath.

Please read the following instructions, as safety or product reliability may be impaired if they are not followed.

 Only connect to the voltage and frequency shown on the serial number plate

 Connect only to a power supply which provides a safety earth (ground) terminal

 Place the bath on a level non-combustible surface

 Ensure the bath is positioned so the plug is easily accessible for disconnection

 Do not use the bath to heat any material that could cause a fire or other hazard

- **Always place circulation tray in bottom of bath to help an even distribution of temperature and to avoid premature heater failure**
- Using water only, fill bath to desired level before switching on
- The use of the lid is recommended at temperatures over 60°C

Setting the working temperature

1. To set the temperature press the control knob on the control panel, the display will now flash with the current set temperature
2. Rotate the control knob to select the required temperature set-point
3. Press the control knob again to confirm

If the set-point isn't confirmed within a few seconds the unit will revert to the previous set-point

EN

During heating or cooling to the set-point temperature, the last display digit shows a rising or falling bar pattern until the temperature is within 1°C of the set-point value

Setting single point temperature correction

This feature allows the user to adjust the control temperature by +/- 5 ^{0}C. It is recommended that the water temperature is measured using a calibrated thermometer before any adjustments are made.

1. Press the control knob and hold for 8 seconds, 'CAL' will be displayed. Press again and the display will flash showing the current correction value
2. Rotate the control knob to select the required correction value. For instance, if the thermometer measures 2^{0}C above the control temperature, set the value to +2^{0}C
3. Press to confirm, the display will revert to showing the correct temperature reading

If the correction value isn't confirmed within a few seconds the unit will revert to the previous value. To cancel the single point calibration, set the value to 0 in step 2 of the instructions above.

Safety cut out
If the internal heater temperature exceeds normal operating temperature, a safety cut out will operate and the display will flash OTC. Switch off the unit and contact GRANT or your local GRANT representative for support. To avoid this fault, always use the circulation tray provided and ensure the bath does not run dry.

Maintenance and Service

Cleaning
Clean the bath with a damp cloth, using only water. Do not use chemical cleaning agents.
Scale on immersed parts can be removed using chemical de-scaling products designed for use on kitchen equipment which has metal parts. **Warning** - De-scaling products may be toxic - follow the manufacturer's instructions.

Conditions of use
The water baths are for indoor use only. Check that the environmental conditions are within the following limits:

Temperature	5 to 40 °C
Maximum relative humidity	80 % r.h. in room temperatures up to 31°C decreasing linearly to 50 % r.h. at 40 °C
Altitude	Up to 6,500 feet (2,000 m) above sea level

Electrical details
Mains supply 220-240Vac @ 50/60 Hz or 110-120Vac @ 50/60Hz
Pollution degree: 2
Installation Category: II

Note: Mains supply voltage fluctuations are not to exceed ±10% of the nominal supply voltage

Model	Capacity Litres	Current Consumption 220-240V	110-120V	Fuse rating 220-240V	110-120V
SVP 5	5L	1.5A	2.7A	5AF	5AF
SVP 12	12L	2.9A	5.5A	10AF	10AF
SVP 26	26L	5.5A	8.6A	15AF	15AF

Replacement of fuses
Disconnect unit from the power supply before changing fuses. Replace fuses only by the same type and rating, see above table. They must be 1.25 inch, High Breaking Capacity (HBC) type.

Guarantee
When used according to these operating instructions, these baths are guaranteed for 1 year against faulty materials or workmanship.

Service
There are no user serviceable parts inside the unit.

If potentially hazardous liquid is spilt onto the equipment, disconnect it from the power supply and have it checked by a competent person. It is the user's responsibility to carry out appropriate decontamination if hazardous material is spilt on the equipment.

For service or repair please contact the Grant Service Department in the UK.
Service Address:

Service Department,
Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire,
SG8 6GB, England.
Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk

Guide de démarrage rapide

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Professional Range - SVP 5, SVP 12 & SVP 26

Conditions d'utilisation

La gamme de bains-marie SVP est conçue pour la cuisson professionnelle d'aliments conditionnés sous vide. Les symboles ci-dessous indiquent :

 Avertissement important relatif à la sécurité.

 Attention : Les surfaces et l'eau peuvent être chaudes pendant et après l'utilisation.

 Lisez ce manuel avant d'utiliser le bain .

Veuillez lire les instructions suivantes ; le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la fiabilité du produit .

 Branchez l'appareil uniquement sur la tension et la fréquence mentionnées sur la plaque signalétique.

 Branchez l'appareil uniquement sur une prise électrique équipée d'une borne de sécurité à la terre (masse).

 Placez le bain sur une surface plane ignifuge.

 Le positionnement du bain doit permettre d'accéder facilement à la fiche pour la débrancher.

 N'utilisez pas le bain pour faire chauffer une quelconque matière susceptible de provoquer un incendie ou tout autre risque.

- **Placez toujours le plateau de circulation dans le fond du bain pour permettre une distribution uniforme de la température et éviter une défaillance prématurée du chauffage.**
- En utilisant exclusivement de l'eau, remplissez le bain au niveau souhaité avant d'allumer l'unité.
- Il est recommandé d'utiliser le couvercle pour des températures supérieures à 60°C

Réglage de la température de fonctionnement

1. Pour régler la température, appuyez sur la touche de réglage du panneau de commande ; l'affichage clignote alors, indiquant la température actuellement réglée.
2. Tournez la touche de réglage pour sélectionner la valeur de consigne de la température voulue.
3. Appuyez de nouveau sur la touche de réglage pour confirmer.

Si la valeur de consigne n'est pas confirmée dans les secondes qui suivent, l'unité revient à la valeur précéde te.

Pendant le chauffage ou le refroidissement jusqu'à la valeur de consigne de la température, le dernier chiffre affiche une barre croissante ou décroissante jusqu'à ce que la température se situe à 1 °C de la valeur réglée.

FR

Réglage de la correction à un point de la température

Cette fonction vous permet régler la température de contrôle par paliers de +/- 5 °C. Nous recommandons de mesurer la température en utilisant un thermomètre étalonné avant d'effectuer les réglages.

1. Appuyez sur la touche de réglage et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes ; “CAL” s'affiche. Appuyez de nouveau ; l'affichage clignote, indiquant la valeur de correction actuelle.
2. Tournez la touche de réglage pour sélectionner la valeur de correction voulue. Par exemple, si le thermomètre mesure 2 °C au-dessus de la température de contrôle, réglez la valeur sur +2 °C.
3. Appuyez sur la touche pour confirmer ; l'affichage indique la valeur de température correcte.

Si la valeur de correction n'est pas confirmée dans les secondes qui suivent, l'unité revient à la valeur précédente. Pour annuler l'étalonnage à un point, réglez la valeur sur 0 à l'étape 2 des instructions ci-dessus.

Coupure de sécurité
Si la température interne du chauffage excède la température normale de fonctionnement, une coupure de sécurité survient et l'affichage clignote sur "OTC". Arrêtez l'appareil et contactez GRANT ou votre représentant GRANT local pour obtenir une assistance. Pour éviter ce problème, utilisez toujours le plateau de circulation fourni et vérifiez que le bain ne fonctionne pas à sec.

Entretien et réparation
Nettoyage
Nettoyez le bain avec un chiffon humide, en utilisant seulement de l'eau. N'utilisez pas de détergents chimiques.
Le calcaire déposé sur les parties immergées peut être éliminé avec des produits détartrants conçus pour les parties métalliques des équipements de cuisine. **Avertissement** : Les produits détartrants peuvent être toxiques ; respectez les instructions du fabricant.

Conditions d'utilisation
Les bains-marie sont conçus exclusivement pour un usage interne. Vérifiez que les conditions environnementales se situent dans les limites suivantes :

Température ambiante	5 à 40 °C
Humidité relative maximale	80 % à une température ambiante jusqu'à 31 °C, diminuant linéairement jusqu'à 50 % d'humidité relative à 40 °C.
Altitude	Jusqu'à 2000 m.

Caractéristiques électriques
Alimentation secteur 220-240 Vca @ 50/60 Hz ou 110-120 Vca @ 50/60 Hz
Degré de pollution: 2
Classe de Surtension II
Les fluctuations d'alimentation secteur ne sont pas de dépasser ±10% de la tension nominale d'alimentation secteur

Modèle	Capacité en litres	Consommation de courant 220-240 V	110-120 V	Capacité des fusibles 220-240 V	110-120 V
SVP 5	5L	1.5A	2.7A	5AF	5AF
SVP 12	12L	2.9A	5.5A	10AF	10AF
SVP 26	26L	5.5A	8.6A	15AF	15AF

Remplacement des fusibles
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de changer les fusibles. Remplacez les fusibles uniquement par des fusibles de même type et de même puissance (consultez le tableau ci-dessus). Ils doivent mesurer 3 cm de long et être de type HBC.

Garantie
Utilisés conformément aux instructions d'utilisation, ces bains sont garantis UN AN contre tout vice de pièce ou de main-d'œuvre.

Réparation
L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

En cas de renversement d'un liquide potentiellement dangereux sur l'équipement, débranchez ce dernier de l'alimentation électrique et faites-le vérifier par une personne qualifiée. Il incombe à l'utilisateur d'effectuer la décontamination appropriée lorsqu'un produit dangereux a été renversé sur l'équipement.

Pour un entretien ou une réparation, veuillez contacter le service après-vente de Grant au Royaume-Uni .
Adresse du service après-vente:

Service Department,
Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire,
SG8 6GB, Angleterre.
Tél.: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk

Kurzanleitung

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Professional Range - SVP 5, SVP 12 & SVP 26

Umgebungsbedingungen für den Betrieb

SVP-Bäder dienen zum professionellen Vakuumgaren mit Wasser. Die im Folgenden aufgeführten Symbole sind:

⚠ Wichtiger Sicherheitshinweis.

⚠ Achtung: Oberflächen und Wasser können während und nach dem Gebrauch heiß sein.

Vor Gebrauch des Wasserbads die Bedienungsanleitung beachten .

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, da bei deren Nichtbeachtung die Sicherheit beeinträchtigt werden kann.

⚠ Dieses Gerät darf nur an Steckdosen der Netzspannung und Netzfrequenz angeschlossen werden, die auf dem Seriennummern-schild angegeben sind.

⚠ Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Schutzerde an.

⚠ Das Vakuumgarbad darf nur auf ebene und nicht brennbare Oberflächen gestellt warden.

⚠ Achten Sie darauf, dass der Netzstecker stets leicht zugänglich ist, damit das Bad einfach vom Netz getrennt werden kann.

⚠ Mit dem Bad dürfen niemals Stoffe erhitzt werden, die Brände oder andere Gefahren verursachen können.

- **Setzen Sie stets den Umwälzeinsatz in den Badboden ein. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung und vermeidet einen vorzeitigen Heizelementausfall.**
- Das Bad vor dem Einschalten bis zur gewünschten Füllhöhe nur mit Wasser befüllen
- Bei Temperaturen über 60°C ist der Wasserbehälter mit dem mitgelieferten Deckel zu verschließen

Einstellen der Betriebstemperatur

1. Drücken Sie zum Einstellen der Temperatur den Temperaturregler auf dem Bedienfeld. Das Display blinkt und zeigt die aktuell eingestellte Solltemperatur an.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Solltemperatur zu übernehmen.

Wenn der neue Sollwert nicht innerhalb einiger Sekunden bestätigt wird, kehrt das System zur vorher eingestellten Solltemperatur zurück.

Während des Aufheizens oder Abkühlens auf den Sollwert ändert sich die letzte Stelle des Displays in einen nach oben oder nach unten zeigenden Balken, bis die tatsächliche Temperatur innerhalb von einem Grad des Sollwerts liegt.

Einpunktkalibrierung

Mit dieser Funktion kann der Temperatursollwert um +/- 5 0C eingestellt werden. Es wird empfoh-len, die Temperatur vor dem Vornehmen von Einstellungen mit einem kalibrierten Thermometer zu messen .

DE

1. Halten Sie den Temperaturregler 8 Sekunden lang gedrückt. Es wird „CAL“ angezeigt. Drücken Sie den Temperaturregler erneut. Das Display blinkt und zeigt den aktuellen Korrektur-wert an.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um den gewünschten Korrekturwert einzustellen. Wenn das Thermometer beispielsweise 20C über der Solltemperatur gemessen hat, müssen Sie den Kor-rekturwert auf +20C einstellen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler, um den Wert zu übernehmen. Das Display zeigt jetzt den korrigierten Temperaturmesswert an.

Wenn der neue Korrekturwert nicht innerhalb einiger Sekunden bestätigt wird, kehrt das System zum vorherigen Wert zurück. Zum Abbrechen der Einpunktkalibrierung müssen Sie den in Schritt 2 der obigen Anleitung angegebenen Wert auf 0 setzen .

Sicherheitsabschaltung
Wenn die Innentemperatur den Sollwert überschreitet, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert und auf dem Display wird „OTC" angezeigt. Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an GRANT oder den für Sie zuständigen GRANT-Vertreter, um das Gerät überprüfen zu lassen. Um die Sicherheitsabschaltung zu vermeiden, sollte stets der mitgelieferte Umwälzeinsatz in das Bad eingesetzt werden. Achten Sie auch darauf, dass während des Badbetriebs stets Wasser eingefüllt ist.

Wartung und Service

Reinigung
Reinigen Sie das Bad nur mit Wasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel.
Kesselstein an in Flüssigkeit eingetauchten Teilen kann mit chemischen Kesselsteinentfernungsmitteln für Küchengeräte mit Metallteilen entfernt werden. **Warnung** - Kesselsteinentfernungsmittel können giftig sein - beachten Sie die Herstelleranweisungen .

Betriebsbedingungen
Wasserbäder sind nur für den Innengebrauch bestimmt. Die Umgebungsbedingungen müssen sich stets innerhalb der folgenden Grenzwerte befinden:

Temperatur	5 bis 40 °C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	80 %. bei Zimmertemperaturen bis zu 31°C, linear abfallend auf 50 %. bei 40°C
Höhe über NN	bis zu 2000 m

Elektrische Daten
Netzversorgung 220-240 Vac @ 50/60 Hz oder 110-120 Vac @ 50/60 Hz
Verschutzungrad: 2
Überspannungskategorie: II

Netzversorgung fluktuationen sind nicht, ±10% der nominalen Netzversorgung zu übersteigen

Modell	Fassungsvermögen (l)	Stromaufnahme		Sicherungsnennwerte	
		220-240 V	110-120 V	220-240 V	110-120 V
SVP 5	5L	1,5 A	2,7 A	5AF	5AF
SVP 12	12L	2,9 A	5,5 A	10AF	10AF
SVP 26	26L	5,5 A	8,6 A	15AF	15AF

Auswechseln von Sicherungen
Trennen Sie das Gerät vor dem Auswechseln von Sicherungen von der Stromversorgung. Stets nur Sicherungen des gleichen Typs und mit gleichen Nennwerten verwenden (siehe obige Tabelle). Sie müssen 1,25 Zoll-Abschaltsicherungen sein.

Garantie
Bei Verwendung unter Einhaltung dieser Anweisungen ist der ordnungsgemäße Betrieb dieser Bäder 1 Jahr lang unter Ausschluss von Material- bzw. Herstellungsfehlern garantiert.

Service
Dieses Gerät enthält keine Komponenten, die vom Benutzer gewartet werden müssen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und lassen Sie es von einer Fachkraft überprüfen, wenn eine potenziell gefährliche Flüssigkeit auf das Gerät geschüttet wird. Der Betreiber ist für die Durchführung einer entsprechenden Dekontamination verantwortlich, wenn Gefahrstoffe auf das Gerät geschüttet werden.

Wenden Sie sich für Service oder Reparaturen bitte an die Grant Kundendienstabteilung in Großbritannien .
Serviceanschrift: :

Service Department,
Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire,
SG8 6GB, UK.
Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk

Guida di avvio rapido

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Professional Range - SVP 5, SVP 12 & SVP 26

Condizioni d'uso

La gamma di bagni SVP è progettata per la cottura sottovuoto professionale con acqua. I simboli elencati qui sotto sono utilizzati per indicare:

 Importanti avvertenze per la sicurezza.

 ATTENZIONE: le superfici e l'acqua possono essere molto calde durante e dopo l'uso.

 Leggere il manuale prima di usare il bagno.

La non conformità alle istruzioni fornite potrebbe compromettere la sicurezza.

 Assicurarsi che i valori di tensione e frequenza della rete corrispondano ai dati forniti sulla targhetta con il numero di matricola.

 Collegare esclusivamente a una presa di rete dotata di messa a terra.

 Posizionare il bagno su una superficie piana e non infiammabile.

 Verificare che la spina elettrica sia facilmente accessibile.

 Non usare il bagno per riscaldare materiali che potrebbero causare incendi o incidenti di altro tipo

- **Posizionare sempre il vassoio di circolazione sul fondo del bagno per consentire una distribuzione uniforme della temperatura ed evitare guasti prematuri del blocco riscaldante.**
- Riempire il bagno utilizzando esclusivamente acqua prima di accendere l'unità
- È consigliato l'uso del coperchio a temperature superiori a 60°C

Impostazione della temperatura di funzionamento

1. Per impostare la temperatura, premere la manopola di regolazione sul pannello di controllo: sul display lampeggia la temperatura impostata corrente
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione di riferimento della temperatura richiesta
3. Premere nuovamente la manopola di regolazione per confermare

Se non si conferma l'impostazione di riferimento della temperatura entro alcuni secondi, l'unità ritorna all'impostazione di riferimento precedente

Durante il riscaldamento o raffreddamento necessario per raggiungere l'impostazione di riferimento, l'ultima cifra cambia in una barra ascendente o discendente finché la temperatura non arriva ad essere compresa tra più o meno un grado rispetto all'impostazione di riferimento.

Impostazione della correzione di temperatura a un punto

Questa funzione permette all'utente di regolare la temperatura di controllo correggendola di +/- 5 ^{0}C. Si raccomanda di misurare la temperatura dell'acqua con un termometro calibrato prima di effettuare qualunque regolazione.

1. Tenere premuta la manopola di regolazione per 8 secondi: sul display compare ‘CAL’. Premendo nuovamente, il display lampeggia indicando il valore di correzione corrente
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il valore di correzione richiesto. Per esempio, se il termometro misura una temperatura superiore di 2^{0}C rispetto alla temperatura di controllo, impostare il valore a +2^{0}C
3. Premere per confermare: il display ritorna all'indicazione del valore di temperatura corretto

IT

Se non si conferma il valore di correzione entro alcuni secondi, l'unità ritorna al valore precedente. Per annullare la calibrazione a un punto, impostare a 0 il corrispondente valore nel passo 2 della procedura sopra descritta .

Interruttore di sicurezza
Se la temperatura del blocco riscaldante interno supera la normale temperatura di funzionamento, scatta un interruttore di sicurezza e sul display lampeggia OTC. Spegnere l'unità e contattare GRANT o i suoi rappresentanti locali per le riparazioni. Per evitare questo inconviente, utilizzare sempre il vassoio di circolazione fornito e assicurarsi che il bagno non si asciughi

Manutenzione e assistenza
Pulizia
Pulire le superfici dell'unità utilizzando un panno inumidito con sola acqua. Non usare prodotti chimici.
Le incrostazioni sulle parti immerse possono essere rimosse con prodotti chimici appositi destinati alla disincrostazione di apparecchi da cucina con parti metalliche. **Avvertenza**: i prodotti disincrostanti possono essere tossici. Seguire le istruzioni del produttore.

Condizioni d'uso
I bagni d'acqua sono destinati esclusivamente all'uso in ambiente interno. Verificare la presenza delle condizioni ambientali seguenti :

Temperatura	da 5 a 40 °C
Umidità relativa massima	80% di u.r. a temperature ambiente fino a 31°C con diminuzione lineare al 50% di u.r. a 40°C
Altitudine	Fino a 2.000 m sul livello del mare

Particolari elettrici
Alimentazione elettrica di rete: 220-240Vca @ 50/60 Hz o 110-120Vca @ 50/60Hz
Grado d'inquinamento: 2
Classe di sovrapressione: II

Le fluttuazioni di tensione di Alimentazione elettrica di rete non sono di superare ±10% del Alimentazione nominale elettrica di rete

Modello	Capacità (litri)	Consumo di elettricità		Amperaggio dei fusibili	
		220-240V	110-120V	220-240V	110-120V
SVP 5	5 litri	1,5A	2,7A	5AF	5AF
SVP 12	12 litri	2,9A	5,5A	10AF	10AF
SVP 26	26 litri	5,5A	8,6A	15AF	15AF

Sostituzione dei fusibili
Scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica prima di sostituire i fusibili. Per la sostituzione, utilizzare solo fusibili di uguale tipo e amperaggio (vedere la tabella qui sopra). I fusibili devono essere di lunghezza pari a 3,18 cm e diametro di 0,63 cm e devono avere un potere di interruzione elevato (HBC).

Garanzia
Se usato in base alle presenti istruzioni, questo prodotto è garantito per 1 anno contro difetti di materiali o lavorazione.

Assistenza
All'interno dell'apparecchiatura non vi sono parti riparabili dall'utente.

Se liquido potenzialmente pericolo viene accidentalmente versato sull'apparecchiatura, scollegarla dalla corrente elettrica e farla controllare da personale competente. È responsabilità dell'utente effettuare un'appropriata decontaminazione in caso di versamento di materiale pericoloso sull'apparecchiatura.

Per assistenza o riparazioni, contattare l'ufficio assistenza Grant nel Regno Unito. .
Indirizzo per l'assistenza :

Service Department,
Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire,
SG8 6GB, England.
Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk

Guía de inicio rápido

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Professional Range - SVP 5, SVP 12 & SVP 26

Condiciones de funcionamiento

La serie SVP de baños maría está diseñada para cocer lentamente los alimentos envasados al vacío (sous-vide) de forma profesional empleando agua. Los símbolos que aparecen a continuación se utilizan para indicar lo siguiente :

 Advertencia de seguridad importante.

 Precaución: las superficies y el agua pueden estar calientes durante y después del uso.

 Lea este manual antes de utilizar el baño maría .

Lea las siguientes instrucciones si no quiere que la seguridad o la fiabilidad del producto se vean afectadas .

 Conecte el baño maría a una toma con el voltaje y la frecuencia mostrados en placa del número de serie únicamente.

 Conecte el baño maría sólo a una fuente de alimentación con terminal de toma de tierra segura.

 Ponga el baño maría sobre una superficie nivelada no combustible.

 Asegúrese de que el baño maría esté en una posición en la que el cable se pueda desconectar fácilmente.

 No utilice el baño maría para calentar material que pueda provocar incendios o conllevar riesgos de cualquier otro tipo

- **Coloque siempre la bandeja de circulación en el fondo del baño para garantizar una distribución uniforme de la temperatura y evitar un fallo prematuro del calentador.**
- Antes de encenderlo, llene el baño exclusivamente de agua hasta el nivel que desee.
- Se recomienda utilizar la tapa con temperaturas superiores a 60 ºC

Ajuste de la temperatura de funcionamiento

1. Para ajustar la temperatura, pulse el mando del panel de control; en la pantalla parpadeará la temperatura actualmente ajustada.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura que necesite.
3. Vuelva a pulsar el mando de control para confirmar el ajuste.

Si no confirma el ajuste en unos segundos, la unidad volverá a indicar la temperatura anterior.

Durante el calentamiento o el enfriamiento a la temperatura ajustada, el último dígito de la pantalla presentará una barra ascendente o descendente mientras la temperatura no se encuentre a un grado del valor ajustado.

Ajuste de la corrección de temperatura de un solo punto

Esta función permite ajustar la temperatura de control +/- 5 ^{0}C. Antes de realizar cualquier ajuste, se recomienda utilizar un termómetro calibrado para medir la temperatura del agua.

1. Mantenga pulsado el mando de control durante 8 segundos hasta que la indicación 'CAL' aparezca en la pantalla. Pulse de nuevo el mando; en la pantalla parpadeará el valor de corrección actual.
2. Gire el mando de control para seleccionar el valor de corrección que desee. Por ejemplo, si la temperatura que mide el termómetro es 2 ^{0}C superior a la temperatura de control, ajuste el valor en +2 ^{0}C.
3. Pulse el mando para confirmar la operación; la pantalla volverá a mostrar la lectura de temperatura correcta.

ES

Si no confirma el valor de corrección en unos segundos, la unidad volverá a indicar el valor anterior. Para cancelar la calibración de un solo punto, ajuste el valor en 0 en el paso 2 de las instrucciones anteriores.

Desconexión de seguridad
Cuando la temperatura interna del calentador es superior a la temperatura de funcionamiento normal, se produce una desconexión de seguridad y la indicación OTC parpadea en la pantalla. Apague la unidad y póngase en contacto con GRANT o con el representante local de GRANT para solicitar asistencia. Para evitar que se produzca este fallo, utilice siempre la bandeja de circulación suministrada y asegúrese de que el baño no se quede sin agua .

Mantenimiento y servicio
Limpieza
Limpie el baño con un paño húmedo, sólo con agua. No utilice limpiadores químicos.
Las incrustaciones en las partes sumergidas se pueden eliminar con productos químicos desincrustantes diseñados para su uso en aparatos de cocina que contengan piezas metálicas. **Advertencia:** los productos desincrustantes pueden ser tóxicos. Siga las instrucciones del fabricante.

Condiciones de uso
Los baños maría sólo se pueden utilizar en interiores. Compruebe que las condiciones medioambientales se mantienen dentro de estos límites:

Temperatura	5 a 40 °C
Humedad relativa máxima	80% a temperatura ambiente de hasta 31 °C, decreciendo proporcionalmente hasta el 50% a 40 °C
Altitud	Hasta 2.000 metros sobre el nivel del mar

Detalles eléctricos
Suministro eléctrico 220-240 V CA @ 50/60 Hz o 110-120 V CA @ 50/60 Hz
Clasificación como residuo: 2
Categoría de sobretension: II

Las fluctuaciones de alimentación no son exceder el ±10% del voltaje nominal de alimentación

Modelo	**Capacidad litros**	**Consumo de corriente 220-240 V**	**110-120 V**	**Potencia nominal de fusibles 220-240 V**	**110-120 V**
SVP 5	5L	1.5A	2.7A	5AF	5AF
SVP 12	12L	2.9A	5.5A	10AF	10AF
SVP 26	26L	5.5A	8.6A	15AF	15AF

Cambio de fusibles
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de cambiar los fusibles. Sustituya los fusibles sólo por otros del mismo tipo y potencia nominal (consulte la tabla anterior). Deben utilizarse fusibles de alta capacidad de ruptura (HBC) de 3,17 cm.

Garantía
Cuando se utilizan de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento, estos baños están garantizados por 1 año contra mano de obra y materiales defectuosos.

Servicio
La unidad no contiene piezas que pueda reparar el usuario.

Si se derraman líquidos potencialmente peligrosos en el equipo, desconéctelo de la fuente de alimentación y póngalo en manos de personal competente para que lo revise. Es responsabilidad del usuario llevar a cabo la descontaminación oportuna en caso de derrame de productos peligrosos.

Póngase en contacto con el departamento de servicio de Grant en el Reino Unido cuando necesite que se realicen reparaciones o mantenimiento en el equipo.
Dirección del Servicio técnico:

Service Department,
Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire,
SG8 6GB, Inglaterra.
Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
Correo electrónico: labservice@grant.co.uk

Declaration of Conformity

Manufacturer:-	GRANT INSTRUMENTS (CAMBRIDGE) LTD, Shepreth, Cambridgeshire SG8 6GB
Equipment Name/Type Number:-	**Sous-Vide Professional:** SVP 5, SVP 5L, SVP 12, SVP 12L, SVP 26, SVP 26L
Description of Equipment:-	Electronically controlled thermostatic water baths for Sous-Vide cooking
Directives:-	EMC Directive 2004/108/EC LVD Directive 2006/95/EC
Including Accessories:-	Mains cord-set, metal lid and plastic tray
CE marking first applied:-	2010

Applied Standards:-	
Harmonized Standards:-	BS EN 61326-1:2006 Electrical Equipment for measurement, control and laboratory use - EMC requirements- Part 1: General requirements BS EN61010 Part 2-010:2003 Safety requirements for electrical equipment for measurement, control and laboratory use; particular requirements for laboratory equipment for the heating of materials

The product complies with the above Directives when used with the supplied mains cord-set; it may not comply if an alternative cord-set is used.

I confirm that this apparatus conforms to the requirements of the above Directive(s)

L. J. Chapman .... Dated 12/5/2010 ....

Ludo Chapman
Managing Director
Grant Instruments (Cambridge) Ltd.

USA

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Grant

Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth
Cambridgeshire
SG8 6GB
England

Tel: +44 (0) 1763 260811
Fax: +44 (0) 1763 262410
Email: labsales@grant.co.uk
www.grant.co.uk